2.064 Nátierka vajíčková s kečupom
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
vajcia	20	1,00	24	1,20	30	1,50	40	2,00
maslo	1,00	1,00	1,30	1,30	1,55	1,55	1,80	1,80
kečup jemný	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vyšľaháme s kečupom, pridáme postrúhané žĺtka z vajec uvarených na tvrdo. Dochutíme soľou a prešľaháme. Bielka z uvarených vajec na jemno posekáme a posypeme nimi natretý chlieb.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	374	90	1,33	9,4	0,0	0,3	0,0	8,5	0,2	0,076	0,0	0,0	0,1	0,0
B	482	116	1,62	12,1	0,0	0,5	0,0	11,0	0,2	0,097	0,0	0,0	0,2	0,0
C	580	139	2,03	14,4	0,0	0,6	0,0	14,0	0,3	0,117	0,0	0,1	0,3	0,0
D	692	166	2,69	17,1	0,0	0,8	0,0	18,0	0,4	0,143	0,0	0,1	0,4	0,0